|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2311 |
| от 31.01.2002  |
| на бланке № 0007639на 3 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от05 июля 2024 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории управления лабораторного контроля Открытого акционерного общества "Савушкин продукт" |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Янки Купалы, 118, 224028, г. Брест** |
| 1.1\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе. | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел III пункт 6;ТР ТС 033/2013 Приложения 1, 3, 6, 12,13;ТР ТС 033/2013 Раздел Х, пункт 53, 54 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014 5, 6;ГОСТ 9225-84 1, 2, 3;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: -внешний вид и цвет; -консистенция; -запах | ГОСТ 29245-91 2, 3 |
| 1.3\* | 01.41/29.145, 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85;ГОСТ 3622-68 2 |
| 1.4\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95;ГОСТ 3624-92 3, 4 |
| 1.5\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Эффективность пастеризации | ГОСТ 3623-2015 6.2, 7.1, 8 |
| 1.6\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 2 |
| 1.7\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91;ГОСТ 5867-90 2;СТБ ISO 2446-2009 |
| 1.8\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка. Массовая доля сухих веществ. | ГОСТ 3626-73 2, 3, 5 |
| 1.9\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99;СТБ ISO 8968-1-2008 |
| 1.10\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Термоустойчивость | ГОСТ 25228-82 |
| 1.11\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169 | Активная кислотность (рН) | ГОСТ 31978-2012;ГОСТ 32892-2014 |
| 1.12\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Наличие ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016 7, 8 |
| 1.13\* | 01.41/08.085, 10.51/08.085 | точка замерзания | ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87) |
| 1.14\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 29245-91;ГОСТ 8218-89 |
| 1.15\* | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 |
| 1.16\* | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.17\* | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.18\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 4;ГОСТ 3626-73 2, 3, 5 |
| 1.19\* | 01.41/08.155, 10.51/08.155 | Активность щелочной фосфотазы | СТБ ISO 11816-1-2009 |
| 1.21\* | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара в пересчёте на инвертный | ГОСТ 29248-91 2, 4;ГОСТ 3628-78 2, 3, 5 |
| 1.22\* | Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия) | ГОСТ 3627-81 4 |
| 1.23\* | массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 5 |
| 1.24\* | 10.51/08.052 | массовая доля золы | ГОСТ Р 51463-99 |
| 1.25\* | 10.51/12.042 | Индекс растворимости сырого осадка | ГОСТ 30305.4-95 |
| 1.26\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, пункт 33,36;ТР ТС 033/2013 Приложения 1, 2, 5, 8. 11;ТР ТС 033/2013 Раздел V, пункт 17;ТР ТС 033/2013 Раздел Х, пункт 50,52;ТР ТС 033/2013 Приложения 1, 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 32901-2014 8.4;ГОСТ 9225-84 4.5;ГОСТ ISO 4833-2015 |
| 1.27\* | Редуктазная проба | ГОСТ 32901-2014 8.1;ГОСТ 9225-84 4.2 |
| 1.28\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 4.6 |
| 1.29\* | 01.41/18.115, 01.41/18.154 | содержание соматических клетокСодержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014;ГОСТ ISO 13366-1/IDF 148-1-2014 |
| 1.30\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Количество бактерий семейства Enterobakteriaceae | ГОСТ 32064-2013;СТБ ISO 21528-1-2009 |
| 1.31\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 32901-2014 8.6.5;ГОСТ 33566-2015 |
| 1.32\* | 10.51/18.115 | Микроскопические исследования | ГОСТ 32901-2014 8.7;ГОСТ 9225-84 4.7 |
| 1.33\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 33951-2016 |
| 1.34\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014 8.8;ГОСТ 9225-84 4.8 |
| 1.35\* | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 |
| 1.36\* | 01.41/03.152, 01.41/12.042, 10.51/03.152, 10.51/12.042 | Антибиотики:тетрациклиновой группыАнтибиотики: -тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Приложение 3 раздел 2;ТР ТС 021/2011 Глава 3 статья 20;ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7;ТР ТС 033/2013 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел X, пункт 49, 51;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, пункт 32;ТР ТС 033/2013 Раздел V, пункт 16 | ГОСТ 32219-2013 5.4.1;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.37\* | -хлорамфеникол (левомицетина) | ГОСТ 32219-2013 5.4.1;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 3283-2009;МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.38\* | -стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 5.4.1;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2018 |
| 1.39\* | -пенициллин (бензилпеницилин) | ГОСТ 32219-2013 5.2.1, 5.4.1;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.40\* | 10.51/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел X, пункт 49, 51;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, пункт 32;ТР ТС 033/2013 Раздел V, пункт 16 | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 1.41\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013 |
| 1.42\* | Удельная активность стронция-90 | ГОСТ 32163-2013 |
| 1.43\* | 01.41/08.074, 10.51/08.074 | Массовая доля сухих веществ  Д- (9,00-55,00) % | ТР ТС 033/2013 Раздел III пункт 6;ТР ТС 033/2013 Приложения 1, 3, 6, 12,13;ТР ТС 033/2013 Раздел Х, пункт 53, 54 | ГОСТ 32255-2013 |
| 1.44\* | Массовая доля жира  Д-(0,50-42,00) % |
| 1.45\* | Массовая доля белка  Д-(1,50-28,00) % |
| 1.46\* | Массовая доля лактозы Д-(2,0-5,50) % |
| 1.47\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко | 01.41/32.030, 10.51/32.030 | Массовая доля жира Д-(0,50-9,00) % | ТР ТС 033/2013 Раздел V пункт 18;ТР ТС 033/2013 Раздел III пункт 6;ТР ТС 033/2013 Раздел II пункт 5;ТР ТС 033/2013 Приложения 6, 7 | СТБ 1598-2006 Приложение Б |
| 1.48\* | Массовая доля белкам Д-(1,50-6,00) % |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных